

חדש

עניזבל

גבינה קשה מחלב עיזים טהור

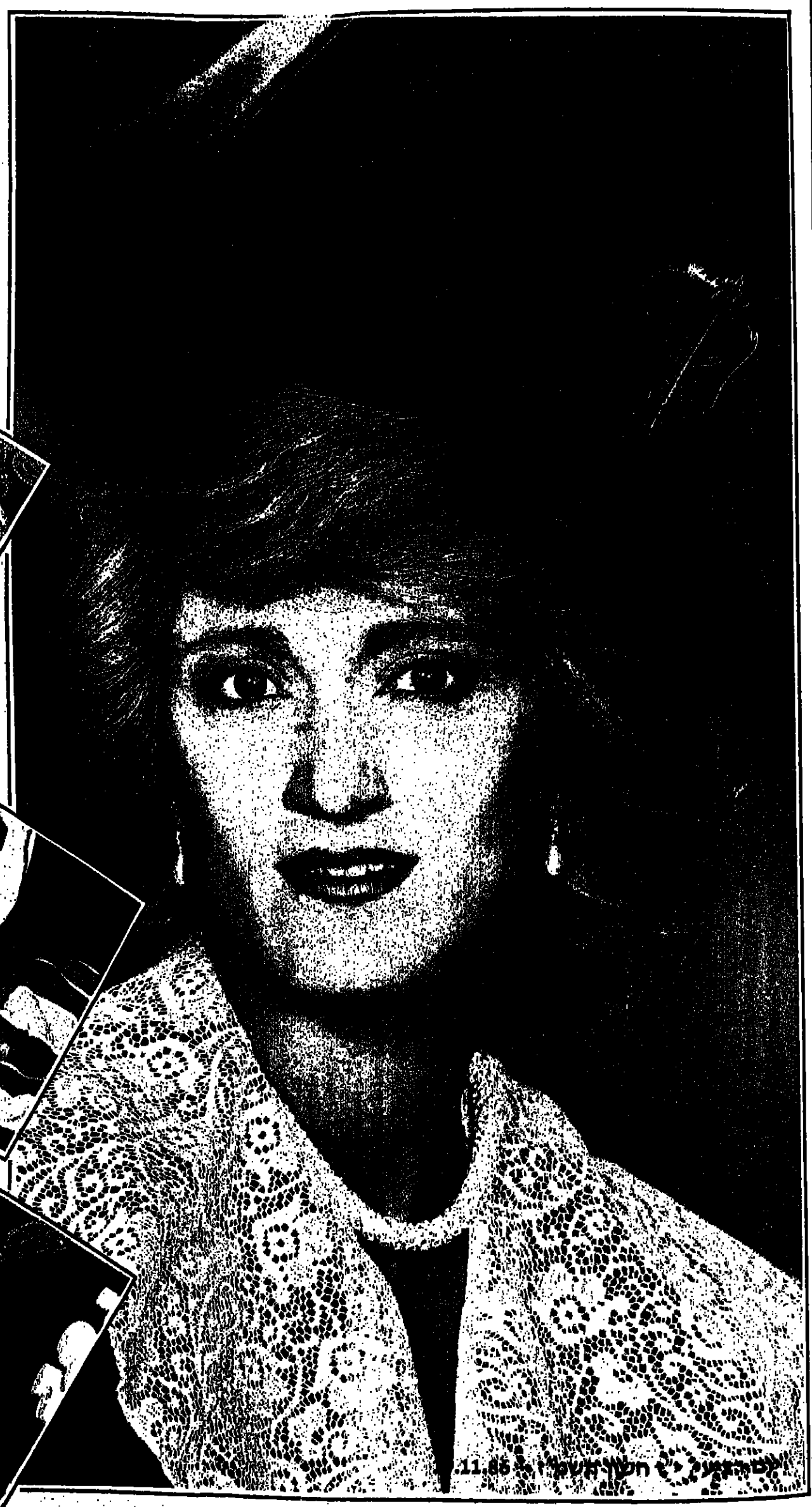
עניזבל מעניקה לך תענוג חדש
 את התענוג הזה תעניק לכם "עניזבל", בחמישה של 200 גר'.
 גבינה קשה עם הטעם המוכר של חלב עיזים, מיקובי ואני.
 עניזבל, היא מסוג התענוגות שכדאי לשתף בהם את האורחים.



לגוף שלך מגיע תנובה



התענוגות החדשות של תנובה
 (מ) (ב) (ג) (ד) (ה) (ו) (ז) (ח) (ט) (י) (יא) (יב) (יג) (יד) (טו) (טז) (יז) (יח) (יט) (כ) (כא) (כב) (כג) (כד) (כה) (כו) (כז) (כח) (כט) (ל)
 (מ) (ב) (ג) (ד) (ה) (ו) (ז) (ח) (ט) (י) (יא) (יב) (יג) (יד) (טו) (טז) (יז) (יח) (יט) (כ) (כא) (כב) (כג) (כד) (כה) (כו) (כז) (כח) (כט) (ל)
 (מ) (ב) (ג) (ד) (ה) (ו) (ז) (ח) (ט) (י) (יא) (יב) (יג) (יד) (טו) (טז) (יז) (יח) (יט) (כ) (כא) (כב) (כג) (כד) (כה) (כו) (כז) (כח) (כט) (ל)



מוסף ידיעות אחרונות

זמנים במטבח

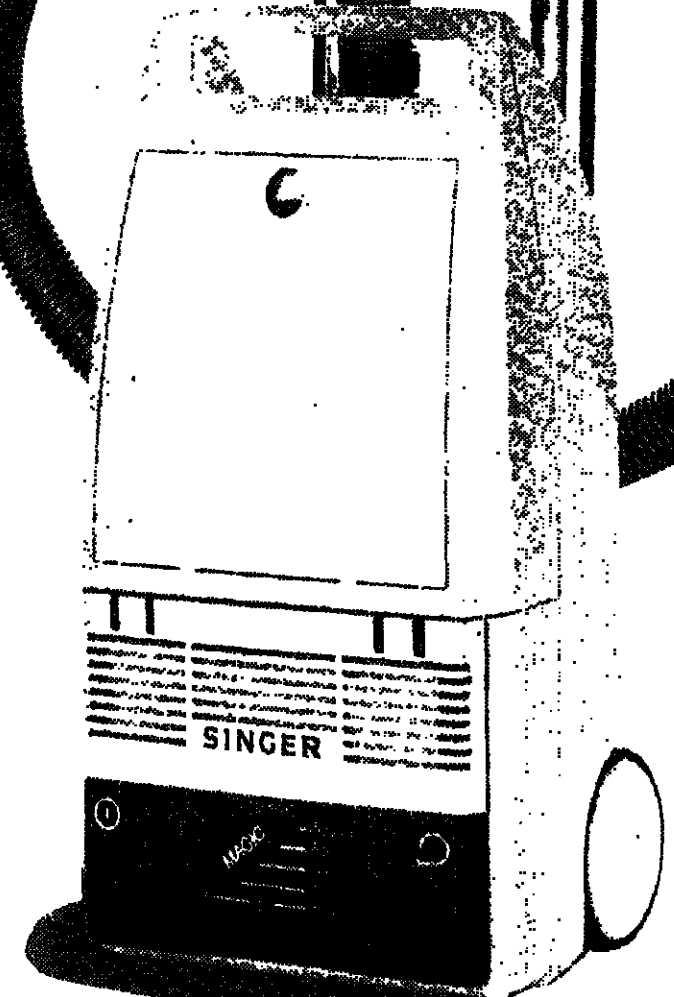


הכזא מן الأصل

11.85

100 ש"ח והשואב הטוב בעולם - בביתך

1000 יאט של נקיון



- איכות עליונה ללא פשרות - זו הסימא של זינגר זה 100 שנים. טכנולוגיות חדשות של חלליות וטילים משולבות בשואבי האבק האלקטרוניים המשוכללים של זינגר.**
- חדשנות ופתרון בעיות. השואב האלקטרוני מווסת את עוצמת השאיבה בהתאם לאיכות וסוג השטיח. זו הסיבה שיצרני שטיחים כל כך אוהבים אותו. כל האביזרים מאוחסנים בתוך גוף השואב וכך מובטח לכם חסכון במקום ונוחיות בשימוש.**
- אחריות של זינגר לאורך שנים. כמו לכל המוצרים אתם בטוחים שתהיה לכם אספקה שוטפת של אביזרים, שקיות אבק, חלקי חילוף וכמובן הדרכה ושירות ללא חגבלה.**
- מחיר תחרותי. עכשיו אפשר לקנות שואבי האבק של זינגר בתשלומים חודשיים שווים של 100 ש"ח בלבד. הכנסו עוד היום לאחת מסוכנויות זינגר, שלמו 100 ש"ח ותקבלו מיד שואב אבק משוכלל.**

SINGER

תליאבי: בכר מלכי ישראל 19, נחלת בנימין 61, חיפה: רח' הרצל 32, נתניה: רח' שטמפר 12, ירושלים: יפן 50, באר שבע: העצמאות 49, קריית שמונה: תל חי 52, בני ברק: רבי עקיבא 85, ברשת שטיחי כרמל (חיים אחיה) ובסוכנויות מת"מ.

עמוד 4 יוניון אדמונד

חיקוי לנסיכה

משה מליק



מאת נורית צוריאנו

בפרמיירה של הסרט הגיימס בונרי. רצח בעיניים שבו הופיעה שושנה, המכנה עצמה שוש רי, כססאטיסטית. גם את הנסיכה אן ואת הנסיך פיליפ נפשה. היה זה כנשפים השנתיים, ברקלי סקוור, הוויכוח מרי שנה לנציגות של אחד מבית המלוכה. בלונדון היא מבקרת לעיתים תכופות משום שאחיה הוא בעל מפעל אופנה שם. האחים האחרים הם בעיסקי בגדים ביסטון, טקסס, ובולסאנג'לס. מאחר שהיא מיוזרת עם בעלי מעורון החברים הלונדוני, טראמפ, היא פוגשת שם כל מיני מיוזמי ג'קי קלינס, ג'ון קלינס, לינדה אוונס. חברי הלהקות "דוראדוראן", ואם, ואמה, הם, לרבריה, חברים טובים שלה. הומר פול יאנג גם. אבל החלום הכיחכי שלה היה לפני שש שנים להכיר את תום סלק המשופם מ.מנגוס. לפני שנתיים, כאשר הסתובבה באתר ההסרטה שלו בלונדון - הוא ביקש להכיר אותה. עד שנחלקה בו, כעבור כמה ימים, פעם שנייה, במסערה - הוא כבר הספיק לשכוח אותה, אם כי להתעניין בה שוב לא שכת. הפעם הם רווקה התיירו למשך התקופה הקצרה ששה בלונדון.

עד עכשיו, שוש (1.73 מטר, גיל: סוד) ריגמה קצת בשביל המפעל של אחיה בלונדון ועיצבה עבורו שני דגמים שהלכו טוב. לאחרונה נכנסה לשותפות במעורון לילה בנהריה - עיר הולדתה ומגוריה, תחביבה: ספורט, פריטה על גיטרה, החלום: להיות כוכבת קולנוע. לשוש תמיד קראו לידי רי, עוד לפני שהשתתפה בתחרות הכפילה שנערכה עליידי הסטודיו. מולה סנטר. אבל האפור והעיצוב הסופי של השער שבוצעו עליידי בני ברונדו להלנה רובינשטיין - כל זאת עורר קצת.

שבועיים אנגליה יפתחו בכליכר שלום בנכותה שגריר בריטניה בישראל, קליפורד סקוויר ושר המיסחר והתעשייה אריאל שרון. מלונדון יגיע, חוץ מאופנת נשים וגברים, תכשיטים, תמרוקים, מוצרי פופ, מזון, וכלי-בית - גם כרוז העיר. בין הקונים יוגרלו שישוה כרטיסי טיסה ללונדון. צילם: מולה

אופי של עוגה

מאת רות יולס

צברוני לוריא וצביקה (לוסו) הרמן, אופים בקונדיטוריה שלהם ולהיטורטה, כ"יהודה 250, תליאביב, מיני מאפה למלונות ולאירועים. זה גם יכול לפתור לנו בעיה שישת במיקרה שמומינים הרכה אורחים ואין חשק, כוח או זמן לעמוד שעות ליד תורה האפייה, או כשאנחנו סתם רוצים להפתיע מישהו בעוגה מיוחדת לרגל אירוע מסוים.

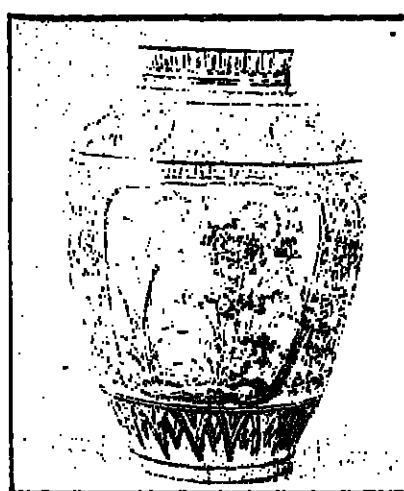
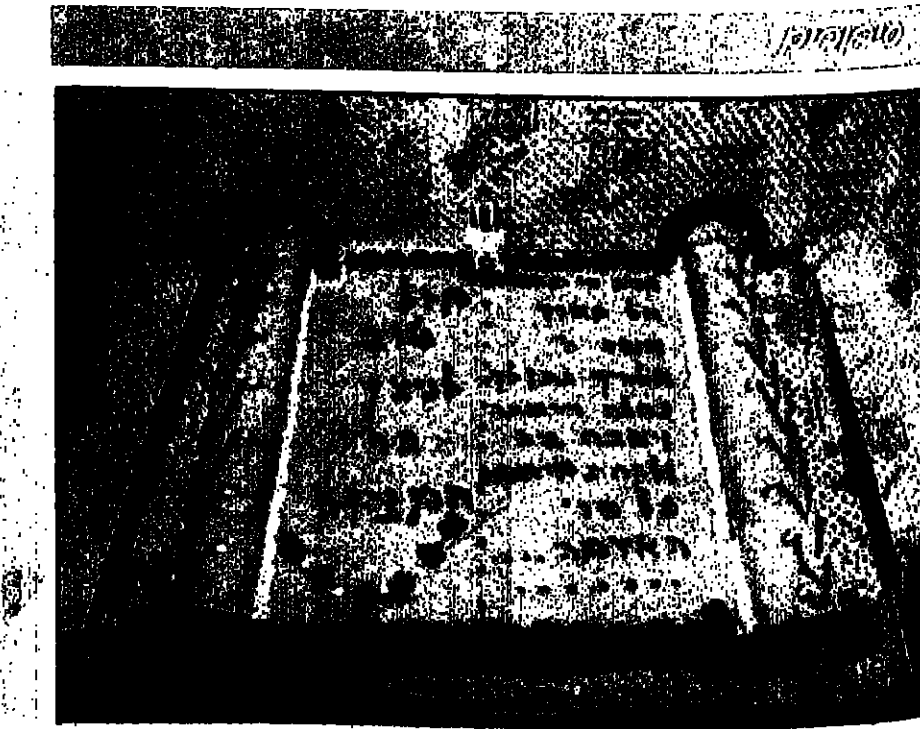
לשניים יש פטיפורים מסוגים שונים, מציפנים, טורפים, עוגות לכרי-מצווה, ישיחולדת, חתונה, ברית-מילה ומה לא. לכל האירועים אפשר גם להזמין מלכר עונת, פיצות קטנות, בורקס, מיני מלוחים, ודבריימאפה ממולאים.

את הכבודה צריך להזמין יומיים-שלושה מראש. קונדיטוריה מביאה את ההזמנה אלינו הביתה.

המחירים נמוכים בכ"כ 20 אחוז ממחירי קונדיטוריות אחרות. לא מכבר אפו השניים עוגה מיוחדת לכבוד מסיבת יום-הולדת שערך יהורם גאון. למורה לפיתוח-קול שלו, נושא העוגה, אלף נשיקות, הצריך אפיית אלף נשיקות עשויות מקצי-כיצים והן נצבעו בצבעי אדום ולבן ועוגה גדולה בצורת שפתיים.

במסיבת יום-הולדת שנערכה בפינגווין לענת דולב, נאספה עוגה בצורת טלוויזיה עם איור של "עד פופ". קונדיטוריה עם דימיון, למי שלא שומר על דיאטה.

צילם: שאול גולן



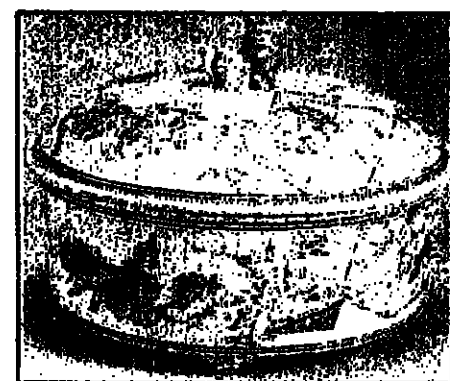
האכ, אמן הקרנות והציר. סאקירה קאקיימון ה"14, ככ 50, לבוש אירופאי, מספר כי סבו לימד אותו את השיטה המסובכת של עירובי צבעים ואת טכניקה הציר. אביו גילה לו את אמנות עיצוב הכלים. את ההשראה לציורים חריטים על כלי חרסיה הוא שואב מהסבס, שבו הוא מבלה ימים ארוכים.

בביתו הוא ממיישך ליר אנרסל, צלחת או קערה; וכשהוא מצויד במיכחול רב, ובסבלנות רבה יעטרם בפרחים בצבעים בוחקים, בריק כפי שעשו אבותיו. המוצר הסופי הוא עדין, ייחודי, מרהיב עין. את הסוד בני המיסחה אינם מוכנים להסגיר. מתמצאים בנושא יורעים לתאר שמרונר בעבודת-המלאכה הנעשית ביד אדם.

לכלים ביקוש רב למרות מחירם האסטרונומי, מה שיצר להם הריבה חיקויים. הכלים שיוצגו במוזיאון הם מקוריים וייחודיים באיכותם. האוסף יוצג כאולם פיצוט לאמנות אסיה, מלווה בהסברים.

סוד יפאני

מאת איילה זמרני



מיוון המוצרים שניתן היום לראות במוזיאונים בעולם, הוא רב ושונה ממה שרובנו היינו מצפים למצוא במוזיאון. קחו למשל את התערוכה החדשה שנפתחה אתמול במוזיאון ישראל ירושלים. הפעם מדובר בכלי האוכל ואבזרי בית ונוי של מיספחה יפאנית אחת, מיספחה קאקיימון. 50 הכלים וסוד ייצורם עוברים במיפחה מדור לדור. היום הם אצל קאקיימון מיספר 14.

הכלים עשויים בטכניקה מיוחדת, וזינג צבעוני של כלי פורצלן. אומנם לסכניקה קמו חיקויים רבים, אך עד היום לא הצליחו לגלות כיצד הצליחו לעייר את פרחי תות-השרה, החרציות או השזיפים. הירוש הכשורי יגלה את הסוד השמור רק לכנו, לאחר שיגיל וילמד את מלאכת הקדרות העדינה על בוריה. זהו האתגר העומד בפני

מאת נורית בתייער

ייתכן מאוד שאם צה"ל היה מקיים מיכר, לחיילות היה סיכוי להיראות כמו הרוגמניות שכתצלוס: מתוייטות, ייצוגיות, תמיכות. החליפות הן הצעתה של האופנואית ליהה בוקר בנושא המדים. ליהה אומנם תיכננה אותן בתגובה לפנייה שלנו - אבל גם לצה"ל מותר להציץ בהן. הוא לא ייפגע.

צה"ל מדברים על מדים חדשים, בוחנים אפשרות של החלפת חולצת החיילות. מה שאין עושים, לפי מיטב ידיעתנו, צה"ל זה מיכרו שיאפשר לכל המעצבים להגיש הצעות שייבחנו על-ידי צוות מיקצועי ויבחרו על-ידו ובמקביל גם באמצעות מישאל-ידעת חיילות.

האלה האחרונה



הגנרליות החדשות

מקראת אל-אסל

ידיעות אחרונות עמוד 5

ידיעות אחרונות **עמוד 9**

מרקי חורף

חורף ומרק החלבים יופי ביחד. יש כל מיני מרקים: בשריים, חלביים, עתירי קלוריות ודלי קלוריות. גם מרק העוף, אם מצננים אותו ומסירים את שכבת השומן, מאבד חלק ניכר מהקלוריות. יש מרקים מהירים ויש כאלה המתבשלים שעות אחדות. גם בדריאטה מותר מרק, ואפילו רצוי. המרק מחמם, משביע ומקטין את הצורך באכילת המנה העיקרית. אם מוסיפים למרק גריסי פנינה, תפוחי-אדמה או אורז, יש להפחית מכמות הלחם היומית.

מרק ירקות עם גריסי פנינה

המצרכים: כמית שמן; בצל גדול; 4 כוסות לקט ירקות קפואים מעורבים; ½ כוס גריסי פנינה; 10"8 כוסות מים; 2 כפות אבקת מרק עוף; פטרוזיליה קצוצה; כפית סחוגן מלח ופלפל.
קוצצים בצל, ומטוגנים בשמן חם עד שיהיה. מוסיפים את הירקות ואת המים. שוטפים היטב את הגריסים, ומוסיפים לסיר. מביאים לרתיחה. מוסיפים אבקת מרק, פטרוזיליה, סחוגן ותבלינים. מממכים את הלחבה, ומבשלים במשך שעה.
(6 מנות)

מרק תפוחי-אדמה אחר

כל תפוחי-אדמה שווה לפרוסת לחם.
המצרכים: 400 גרם תפוחי-אדמה; 5 כוסות מים; כוס חלב דל שומן; 2 שקקים מרק תירס ומס; מלח ופלפל; שמיר קצוץ.
קולפים את תפוחי-האדמה, ומבשלים במים עד שיתרככו. מונועים למחית ביד או במעבד-מזון. מחזירים את המחית לסיר. מוסיפים מים, ומביאים לרתיחה.
מוסיפים את אבקת המרק, ובושלים היטב. מוסיפים חלב, מלח ופלפל, ומביאים שוב לרתיחה. מסירים מהאש, בוזקים שמיר קצוץ ומנישים.
(4 מנות)



מוסף. זמנים מודרניים

רטבים לאספרגוס

חורף המשווה ביותר הוא להגיש את האספרגוס עם מעט תמאה מומסת. אספרגוס קר אפשר להגיש גם עם רטבים על בסיס מיונית או גבינה.

חוטב תפוחים
מקצימים שקית שמנת מזוקה לקצפת רכה. שוטפים לתוך הקצפת חלבון 4 כפות מיץ תפוחים. מתבלים במעט מלח ופלפל לבן.
חוטב עגבניות מיקוטי
שוטפים יחד ¼ כוס מיונית, 2 כפות רסק עגבניות וקורט טבקסן. מקוררים היטב עד להגשה.

אספרגוס בחמאה ופרמזן

מכנים ומבשלים 1" ק"ג אספרגוס כמוסבר. מוציאים מהסיר, ומתירים את הצירודות. מסדרים בצלחת הגשה.
ממסים 6 כפות תמאה בסיר קטן. מוסיפים 2 כפות מים, ומקצימים לתערובת קצמית. מתבלים במעט מלח ופלפל לבן. יוצקים את התערובת על האספרגוס, וזורים על הכל 150 גרם גבינת פרמזן מגורדת.
(6 מנות)



437

מוסף. זמנים מודרניים

זאב קרן מגיש



לא קשה להכין רביולי בבית, הוא עשוי מחומרים פשוטים למדי, המצויים בכל בית. מבצע הרביולי אפשר להכין גם לזאניה וקנלוני, צריך רק לשנות את צורת החיתוך של עלי הבצק.
המצרכים: קילונום קמח; קורט מלח; 5 ביצים; 3 כפות שמן, כ" 1 כוסות מים; ביצה טרופה.
מערבבים יחד את כל החומרים בקערת המערבל (כמות המים המדויקת תלויה בגורמים רבים, ודושימו תחילה רק ¼ כוסות מים, ואת השאר למי הצורך).
מרציאים את הבצק מהקערה, ולשים לבצק חלק וגמיש.
על מישטח מקומח קלות, מרדדים ½ מכמות הבצק לעלה גדול ודק. חותכים את שולי העלה כדי ליצור מלבן. מולקים את המלבן לשניים.
מכניחים מלית (מחטון בהמשך). מעבירים את המלית לשקיק זילוף. אם אין שקיק זילוף, מכניחים כזה מגייד פרמנט.
על ריבוע בצק אחד מולפים תלוליות מחמלית בשורות, במרחק 3 ס"מ זו מזו. טובלים מחטול בביצה הטרופה, ומרחים פסים בשולי וערב בין תלוליות המלית.
מססים את העלה עם תלוליות המלית בעלה השני. מודקים יחד את השוליים ובין תלוליות הבצק. חותכים את העלה לריבועים, כרוחיים שבין תלוליות המלית הממוסות.
מבשלים את הרביולי במי מלח רותחים במשך כ-10 דקות. מגישים במרק צח, או עם רוטב עגבניות.

מלית תרד ורביולי

הכמות מספיקה למילוי ½ מכמות הבצק.
חולטים עלי תרד במעט מי מלח. מסננים וקוצצים. מודדים כוס עלי תרד קצוצים. ממסים 30 גרם מרגינה בסיר קטן. מוסיפים 2 כפות קמח, ומטוגנים חוץ בחישה במשך דקה. מוסיפים את התרד, ובושלים עד שהתערובת מסמיכה. מסירים מהאש, ומוסיפים 2 חלמונים. מתבלים במלח, פלפל ואנזו מוסקט סחוגן.

434

מוסף. זמנים מודרניים



435

מוסף. זמנים מודרניים

הכנה מן האצל

להבריק את הסכו"ם?

האם תחיה זו מניעה במאמץ, או בשמה הטוב של משערה, אם אנב את הסכו"ם במפית לפני ואחריה ודאית שובים עושים זאת.

זוהי מניעה קשה בבגלי המסעדה ואין עושים כך. לכל היותר מותר לבקש מחמלצת להחליף כלי זה או אחר, ללא ימנע מוצדק. בבית פרטי יש להנמיך גם מהחלפה. מאמץ לעולם לא תסלח לגסות מעין זו.

הרומאסר על שתיית משקאות חריפים. הייתי רוצה לזהות בסיסית המוצעת לי כלי למנוע במאמץ. איך עושים זאת?

משהו מה, מוצאים אנשים לנכון לנמק את הסיבה לסיורם לשתות באמירות כמו: "לא, תודה, אינני שותה", או "תודה, אינני שותה לאחר הארוחה". במקום כל אלה צריך להשתמש באמירה: "לא, תודה". מחובת המאמץ, כמובן, לא ללחוץ בשיוויון. ואשר למאמץ, לא די בשאלה הכללית "מה תשתה?" עליו לפרט "קוויאק, וויסקי, או וודקה?" או כל משקה אחר שהוא מציע. האחר, כל יסתפק באמירה כללית "תן מה שתחיה", אלא עליו לציין את סוג המשקה הרצוי לו.

איך מוחלים ביצה שלוקה, בסכין או בכפית? ביצה שלוקה מגישים בנביע. על צלחת. תופסים את הגביע ביד שמאל, ומותחים את ראש הביצה בכפית. ביד ימין. מסירים את כיפת הביצה באצבעות, ושמים בצלחת. כגמר האכילה מניחים את הכפית על גבי הצלחת. ביצה שלוקה המוגשת בנביע אוכלים אך ורק בכפית. כלל חשוב: ביצים קשות מגישים קלופות ופרוסות בצלחת.

למעמים מזדמן לי לעבור משולחן לשולחן בבית הקפה, כדי לשוחח עם ידידים. כלום מותר לי להעביר את ספל הקפה בעצמי, כדי שלא להטריד את המלצר? לא. המלצר עומד לרשות האורחים לא רק בשעת ההגשה, ועליו גם להעביר את המשקה או המאכל לשולחן החדש. כשאתה מבקש ממנו.

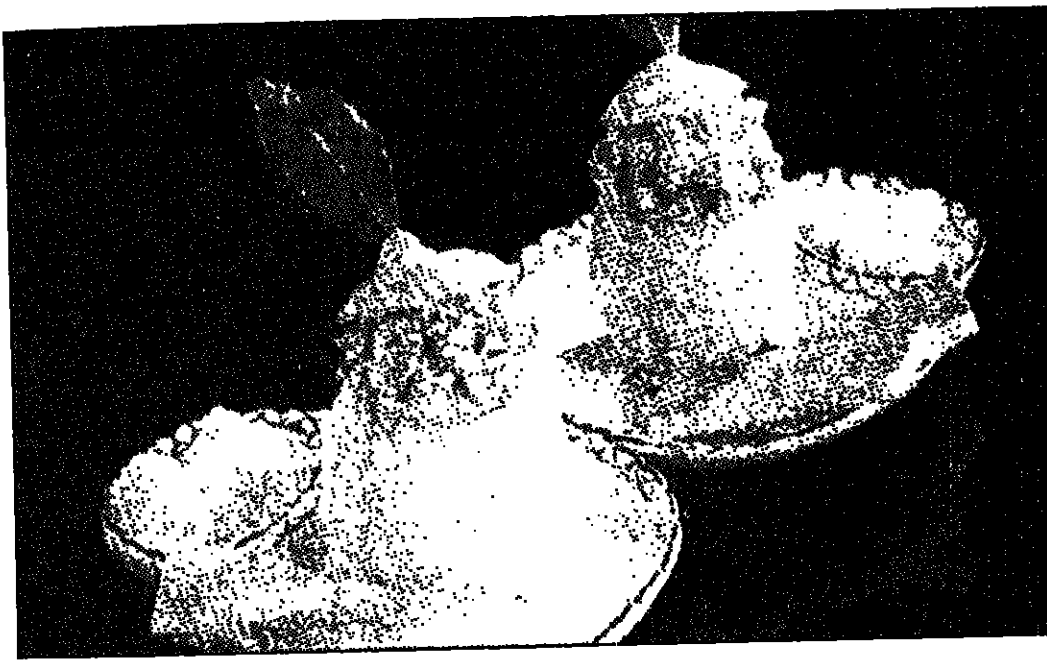
■ ב.א. ברקאי

לימון כמחלצת במימון סרדינים

המצרכים: 4 לימונים קטנים, צהובים; 50 גרם חמאה מרובכת; 50 גרם גבינת שמנת; קופסה סרדינים בשמן; מלח שחור.

מסירים פרוסה דקה מקצה התחתון של כל לימון, כדי שיעמוד בצורה יציבה. מסירים פרוסה עבה מהקצה העליון של כל לימון ושומרים.

בעזרת סכין אשכוליות (סכין עם להב מעוקם) מציצים את ציפת הלימון, כלי למנוע בקליפה שמים את ציפת הלימון במסנת, ומועכים בכף עץ מעל



מוסף. זמנים מודרניים

היאלה יקרה

פחדת מרעד

ש. בדרך כלל אני לא ביוש ביכול. אבל בכל פעם שאני מוגש בחורה אחת, שאני ממש דלוק עליה, אני מאבד את הראש והלשון ולא מעזי אפילו לדבר איתה.

מפתח-תקוואי אבדו. בפעם הבאה כשאתה פוגש אותה, רץ לקיוסק הכי קרוב ותרביץ בקבוק בירה. טיפס אלכוחול וחתנת אומץ למתבלבלים. רק תזוהר לא לפגוש אותה חמש פעמים ביום, כי אתה יודע מה יהיה בסוף.



כל הסקס הזה

הגודל נשאר קבוע

מאת זיוית אברמסון
גברים רבים, בעלי חזות מאצ'ואית

האיש שבא לסעוד

אל תבכי, ארגנטינה

טור הזה סיפורי פעם על ידיר רומני שאירח לי לחברה במסעדה רומנית ותיקת בעיר. ובכן, גם הפעם יהיה ניכור הרישמה אותו ידיר רומני עצמו. ואם כבר יש גיבור לסיפור, זהו, מן הראוי, כנהוג בטובי הרומנים, להביא גם מעט פרטים עליו, שיאפשרו לקורא להבין את העתיד להתרחש.

ובכן, הידיר הרומני המכיר הזה הוא לכל היותר איש רחב-אופקים. הצרה היא שרוחב האופקים שלו מקיף את כל תחומי החיים למעט אחד, מהחשובים שבהם. האיש הוא פשוט גנסי-אופקים בכל הקשור בהרגלי האכילה שלו. מאז העפיל ארצה הוא שומר אמונים לכור מחבתו הקוליארי, למיטתו הרומנית. הגדולה שבהנאותיו היא העמידה ליד אחד מאינספור מיתקני האסכולה שבביתו ומתקוח על האומצה הרוחשת, שנקנתה אצל קב ששורשיו במולדת הישנה.

ובכן הגענו לעיקר - האיש פשוט טריב להניח את כף רגלו במסעדה שאינה רומנית. כל האופנות הקוליאריות למיניהן פסחו עליו, אך, אם נרייק, הוא יילג מעליהן כמסלולי-מישולים והסתגר במיגדל השן הרומני שלו. ובכן הפעם, אני עומד לכתוב על מסעדה ארגנטינאית הממוקמת ברחוב שאול המלך 2 ושמה אל גוצ'ו, והמדיע שהבאתי עד כה אמור להאיר את ההמשך. האיש נאות להתלוות אלי למסעדה

מרשימה, נושאים אתם סוד שלרעתם הוא מכניס ומשפיל אותם עד רכא. יש להם, להערכתם, פין קטן. הערכה זו מונעת מהם לעתים מלקשור קשר מיני, מחשש מפני הרגע שיצטרכו להתפשט והיא חריאה. לכמעט לכל הגברים הללו יש פין סביר, שממדי כחחום הנורמה והוא מאפשר להן הפריה והן גרימת הנאה לאשה. לעיתים קרובות נובעים החששות של הגבר מחשש דומה שקינו כלב אמו כשהיה ילד. רבות הן האמנות המודאגות בדבר מימרי אברי-המין של בניו. להפנת חששות ולהרגעת הרגשות הללו קראנו לעורה את פרופ' יוסף זק, וזוהי רומא ילדים ואנדרוקינולוג (שעיסוקו בהתפתחות וגדילה של ילדים בהקשר כלולות הפרשה פנימית) מנהל מחלקת ילדים בבית החולים ע"ש שיבא.

מרבית החששות של אימהות לבנים צעירים, סבור הפרופסור, נובעים מאי דיעתם את העובדה שהפין, כמו השרירים אצל הבת, כמעט שאינו גדל מן הלידה ועד לתחילת ההתבגרות המינית. יוצא מזה שאותו פין עצמו, יראה - יחסית לגוף - גדול יותר אצל התינוק החדש מאשר אצל איושק.

באופן מיוחד יראה הפין שלא גדל מאז הלידה כקטן אצל הילד השמן. אמנות רבות מביאות ילדים שמנים לבדיקה אצל הרופא כאילו כנלל ההשמנה, כשמאחורי הגב הן רמוות לו בתנועה מצחיקה שזן כאו בגלל



דברים שרואים מכאן דברים שרואים מכאן

הרמ, שכן גם לאוזניו, הפקוקות כקב רומני, הגיע שמען של האומצות הארגנטיניות. הוא משום קט ועשה מעשה נמר אומר ברעו להוכיח לי ולשכמותי כי צרות אופקיו אינה אלא רוחב האופקים האמיתי - הוא ינסה, והנסיון יוכיח את צירפתו האומצת.

כמתיחה קיבלנו אמפנה - כשר טחון בעטיפה בצק, וסלצ'צ'ה - נקניקיה מצוגנת כשבלול, עשויה סוגי בשר שונים, מתובלת כהלכה, אך לא חריפה. שתי המנות הראשונות היו מצוינות. כמנות עיקריות הוגשו סטייק צ'וריסו כשבילי, ואסרו עגל נטול עצמות כשבילי. 300 גרם הלקוח מנה של הפרה, באיזור שמעל המותניים. האסרו, לרביר המלצרים, הוא הבשר שבאיזור הילעוץ, וגם הוא ניתן בכמות ניכרת מאור. שתי האומצות היו רכות ועסיסיות. הפחלי, מתלווה אליהן רוטב עזני עשבי תיבול ושום, לא חריף, ושמן זית מצ'ורי. כתוספת קיבלנו טוגנים שופים להלל, מעשה בית, ומלאט חסה מבוזל ובו פלחי עכביה. הטלט, מתובל כשמן וכחומץ, היה ברוק כפי שעליו להיות. את כל זה הספגנו בשני בקבוקי בארווייז. לסיום כיס ידירי משוח קל, וקיבל פלטי-פירות סריים שלטענתו היה ברוק במקום. אני הערפתי מלאן כנסה ארגנטיני שהוא קרמ-קמל מכוסה. ריבת חלב, ומעליה, כתוספת אינטרנציונלית, תוליות קצפת. עשיר מאוד, אבל נפלא. תרומתו של הבית לכירה היא מעין קליק מתקת, המוכר בטעמו קיראוא, וכן מסילת לחם וצלוחות חמאה.

כיום הארוחה הסתמנה על-פני רעי הביצה שהיה בה שארית מימיו מושלם של הביטור. רגשות מעורבים. המאבק שנישחש לו היה מר. מה היה על הדיקות בעיקרון אשר לי, אם תומכת ולו מעט לתיקון הפנים הסראני באישיותו של גיבור הרישמה - רייני. המחד שזה עלה לי הוא 50.55 שקלים.

לוקולוס

זה, דאגתו נובעת מהעובדה שהפין, שגודלו נשאר קבוע, הלך ושקע כמער השנים בין קמלי השומן שהלכו ותפחו, עד שגודל הרישם שהוא קטן מאוד. כבר בלידה, בברך הילד, ואם לא נבדק יש לוורא שייבדק, עליו המין. הבדיקה חשובה, מפני שסימנים כמה תופעות גיריות הדרושות טיפול. למשל, אבר-המין קטן במיוחד כעת הלידה יכול לרמז על הפרעות כווריות התורמונאלי של הגדילה בכלל, בהפרעה כזאת אפשר וצריך לטפל. קיימת גם תופעה נדירה יותר, כשלתינוק פין ממש זעיר. יש לוורא שאומנם יש לו אשכים בחור שק האשכים, מפני שאם אין אשכים והאבר כה קטן, קיימת אפשרות שמדובר בחינקת, נקבה. גם בתופעה זו ניתן לטפל ובדאי לדעת אותה לפני שעושים כל מיני פעולות כמו ברי-מימיה או מתן שם. יש גם פולות המין קטן במיוחד בגלל פגיעה אנאטומית. הוא יכול להיות מכווץ או לא בניו התינוק, וכך, בליקויים כאלה מסתלים במשולב כממצעים כווריים ותורמונאליים. טוח הגודל הנורמאלי משתער על פני רצף רחב.

לאחר שהתינוק נבדק ואבר המין שלו נמצא תקין הוא לא ישנה, כאמור, את גודלו, עד תחילת ההתבגרות המינית. ועל כך כמעט הבהא.

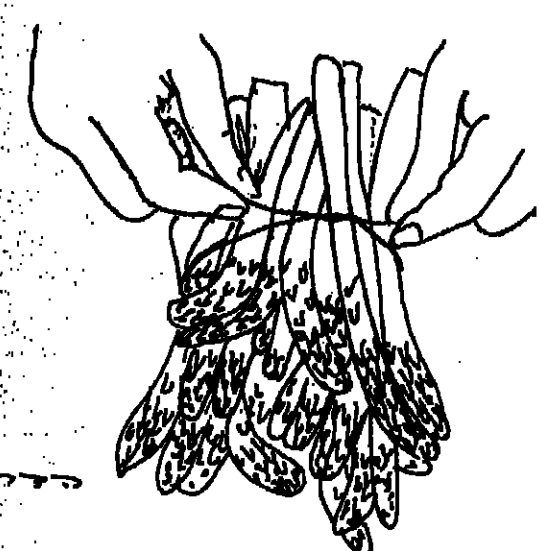
כלב מי שמדבר

זכנו וגמרנו

כחיי, חברה, תאמינו לי שאם בסדר המכתבים והתגובות שאני מקבל מכם פשוט עושים לי טוב. ולא שאני חושב, חס וחלילה, שאני מדבר וכותב לקיר התיפר. אני כסוח שקוראים אותי למחות... עשרה קוראים בשבוע, משום שזה כערך מספר המכתבים, התגובות, והפניות הסלפוגיות שאני מקבל. חוץ מזה, אם נניח שישנם קוראים שאינם כותבים מכתבים למערכת, או אפשר בשקט לאמר שאת המדורצ'יק הקטנצ'יק שלי קוראים לפחות 18 חובבי כלבים, ובקסרים מרס. בקיצור, מה אני נסחף ומתגבר לכך מילוסופיה. העיקר שיש מידכים, והעורך שלי (אלון כמסרה זה...) גם הוא מבסוט.

או כבה בתוך ערימת המכתבים השבועית מצאתי היום מכתב מיידי חיס. קוראים לו

ידיעות אחרונות עמוד 15



ירוקים

מוסף. זמנים מודרניים

